



Suppe

Rezept 14/2024

# Tomaten Goji Suppe *mit frischem Basilikum*

Zutaten 4 Personen

Kcal. 306, 1 Portion

- 60 g frischer Ingwer
- 400 g Karotten
- 50 g Butter
- 1 Tl Agaven Sirup
- 600 ml Gemüsebrühe
- 150 ml Kokosmilch



## Zubereitung

- Ingwer schälen und sehr fein würfeln, damit später, nach dem Pürieren, keine Fasern zu spüren sind.
- Die Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden.
- Karotten und Ingwer in Butter anschwitzen, dann den Agaven Sirup darüber geben und leicht karamellisieren lassen.
- Mit Gemüsebrühe und Kokosmilch ablöschen und aufkochen.
- Mit Pürierstab pürieren.

Die leichte Schärfe des Ingwers bietet ein besonderes Geschmackserlebnis!